

# 谷中之尊

2007年  
第1期

## 新面孔，新名字

### CWB推出“谷中之尊”

欢迎阅读CWB新的客户通讯《谷中之尊》创刊号。

在本期创刊号中，读者可以了解到通过CWB提供的产品及服务的信息、有关加拿大谷物行业的新闻，以及对一些CWB活动的特别报道。此外，近期会晤过CWB工作人员的客户请在“人物与地点”栏目中留意他们的照片。

《谷中之尊》取代了CWB先前的出版物《加拿大谷物》，将按季度出版并分发给我们尊贵的客户。

市场部副总裁 Gord Flaten 表示：“CWB一直致力于提供创新的市场营

销和卓越的客户服务。《谷中之尊》将成为一个窗口，展示我们立志做全球最佳谷物营销者的承诺。”

他补充说：“新客户通讯的设计非常独特，它的新名字就能说明一切。我们销售的是全世界最好的小麦和大麦，并为客户提供享誉世界的服务。”

CWB先前的客户通讯的读者将自动收到《谷中之尊》。如果您希望加入到我们的邮寄名单中，请发送电子邮件给 [cynthia\\_hodgson@CWB.ca](mailto:cynthia_hodgson@CWB.ca)。CWB的网站 [www.cwb.ca](http://www.cwb.ca) 也提供有《谷中之尊》。

## CWB网站全新改版 客户服务唱重头戏

[cwb.ca](http://cwb.ca)

没错，您的视力没有跟您开玩笑——CWB的网站已经全新改版了。



农民关系及公共事务部副总裁 Deanna Allen 解释说：“浏览者将首先注意到更新了的时尚外观。不过，重新设计的不仅仅是外观——新网站更加注重人性化，而且包含一些利用了新互联网技术的时新特性。”

新特性包括一个工具箱，浏览者可以用它来更改字体大小，使页面更容易阅读，还为低带宽浏览者提供了一个可以去除图形的选项。

Allen 解释说：“网站的内容与客户以前所看到的类似。但是我们把所有内容进行了重新组织，使买家和农民能够更容易地找到他们真正要找的信息。”

新的网站设计于2006年11月推出，其构建的基础是CWB的承诺，即提供卓越的客户服务及创新的市场营销。现在客户可以通过点击靠近他们计算机屏幕上方的“customers”（客户）标签，来访问有关购买加西小麦及大麦的信息。

CWB网站每年的访问量都超过130万人次，访问者包括客户、农民、媒体和一般公众。

# CWB在“CWB集市”活动中展示农民的谷物

9月中，CWB在一次特殊的市场活动中接待了超过160位来自全加拿大的美食撰稿人和200位温尼伯市民。



这次名为“CWB集市”（CWB Marketplace）的活动，是作为加拿大最重要的烹调大会——加拿大烹饪协会（Cuisine Canada）烹调大会的一部分而举办的，这一全国性的活动吸引了来自全加拿大的美食撰稿人及烹调专业人士，旨在推广使用加拿大的优质食物产品。加拿大烹饪协会的会员每两年在加拿大的不同地区召开一次会议。

“CWB集市”于9月17日在温尼伯的MTS（曼尼托巴电信服务公司）中心举办，参观者可以藉此机会，在设于中心大厅的展台上品尝超过15家温尼伯制造商提供的食物和美酒。所有食物均由MTS中心制备。

除赞助集市活动之外，CWB还与总部设在温尼伯的Gunn's Bakery就这一活动开展了合作。在CWB的展台内，来自这家享誉全加拿大的面包坊的工作人员精彩地展示了发酵面包和小圆面包，并为参观者提供了用加西小麦制成的各种硬面包圈。

CWB公共事务及农民关系部副总裁Deanna Allen表示：“我们的目的是为加拿大的美食撰稿人和烹饪大师提供一个机会，了解并直接品尝用加西农民种植的谷物所制成的高质量产品。”



其它供品尝的食物包括由驼鹿肉、美洲野牛肉、牛肉、小扁豆、猪肉和鱼肉制成的产品。还有本地生产的果酒供品尝。

此次大会的特色还包括嘉宾演讲、研讨会、实地和农田参观、烹调展示和颁奖活动。CWB品牌部总监David Burrows做了关于CWB的前沿市场活动的演讲，这项活动旨在为加西小麦及大麦创立一个全球品牌。



## 要点速览

### 小麦

- 种植小麦起源于南亚所谓的“新月沃地”（包括当今叙利亚、约旦、土耳其、亚美尼亚和伊拉克的一片地区）。
- 考古学证据显示，小麦最早种植于大约9000年前。
- 全球范围内，小麦的种植面积大于任何其它作物。
- 由于小麦是一种用途极为广泛的作物，以至于在世界范围内一年当中每个月都会有某个地区收割小麦。
- 整个地球20%的食物卡路里是由小麦提供的。
- 某些品种的小麦可以长到超过2米高——但大多数品种的高度只有0.5米到1米。
- 小麦还用于制造非食物产品，如墙板、化妆品、新闻纸、纸板、肥皂、垃圾袋、混凝土、胶水等。

# 大草原老谷仓重新修复

五座木制的加西谷仓日前修复完毕，而修复者是一群希望对过去的历史表达敬意的社区居民。

英格利斯镇位于曼尼托巴省，距离CWB在温尼伯的总部办公室大约250公里。今年夏天，一群英格利斯镇的居民举行了一个隆重的揭幕仪式，庆祝他们所在社区的老谷仓重新修复。

过去，有近6000座木制谷仓星罗棋布地点缀在大草原地区，均建在加西铁路沿线的小镇中。这些木制的庞然大物高约25米，它们既是一个小镇农业的支柱，也是那里的主要地标。

如今，这些木制谷仓只有不到800座仍然留存。它们中的多半已经被拆掉，取而代之的是混凝土制成的高吞吐量的谷物转运站。

英格利斯镇的居民决定重现过去的历史，并保留他们小镇的那一排谷仓，于是他们在1994年成立了英格利斯地区遗产委员会。

这些谷仓以前的拥有者支持这项计划，并将这些建筑及其周边土地的拥有权转让给该委员会，以便帮助保存这排谷仓。

遗产委员会从各方筹集了修复资金，包括从CWB的无人认领农民款项特殊帐户中捐助的1万加元。

谷仓的修复工作包括加固地基、更换部分仓体以及添加新的壁板、仓顶和刷漆。谷仓中的办公区也进行了翻新，其中一个谷仓还开设了一个礼品店。来自欧洲、日本、澳大利亚和美国等地的世界各地参观者都曾前往英格利斯参观修复工程。



## 新协议确保加西谷物质量

一项新的谷物行业协议将确保加西的谷物质量保证体系免受不合格品种的影响。

该协议是在农民团体和法规机构的帮助下、于去年在加西谷物加工者与CWB之间达成的一项协定的结果。该协议于2006至07农事年在参加的谷物行业合作伙伴中实施。

不合格品种包括在某些等级中未注册销售的品种。在加拿大，每一等级的谷物都具有明确的特征，以确保一致的最终用途属性，如其在制粉、烘焙或意大利面制品中的表现。这些特征可以确保加西谷物在客户使用时表现一致。

该协议要求大草原农民签署一项声明，内容是声明他们交付的谷物是合格品种。新规则还要求保留和测试谷仓样品，以确保精确性。此外，未如实陈述谷物情况者有责任支付所有相关损失。

CWB首席运作官Ward Weisensel表示：“该协议是对CWB客户服务承诺的支持。我们希望为买家提供一种能够一致地满足他们的制粉和烘焙规范的产品。该协议还有助于确保不合格品种不会对我们有效满足客户质量需求的声誉带来负面影响。”

加拿大谷物委员会（CGC）针对每一等级的小麦列有一份符合交付资格的品种清单。农民可以种植清单之外的品种，但只能作为饲料小麦交付，而不能作为制粉质量的小麦。读者如欲了解有关这份合格品种清单的更多信息，可以浏览CGC的网站 [www.grainscanada.gc.ca](http://www.grainscanada.gc.ca)。



# 人物与地点



来自日本的制粉商7月份前往CWB，会晤了CWB的市场部工作人员。

(从左至右) Marubeni Corporation的Ken Takemura、CWB高级市场经理Darrell Bushuk、CWB技术服务部项目经理Lisa Nemeth、CWB市场经理Don Bonner、Nikkoku Flour Milling Co. Ltd. 总监Toshiaki Hiraga、Marusho Flour Milling Co., Ltd. 执行总监Shigetomi Iwasawa, 以及Odazo Flour Milling Co., Ltd. 销售部经理Shinji Oda。



最近被任命为CWB东京办事处总经理的Derek Sliworsky坐在他的新办公桌前。Derek近来一直在忙于会晤CWB的日本客户和熟悉该城市。Derek及其家人于2006年7月移居到东京，并表示非常满意他们的决定。



CWB东京办事处总经理Derek Sliworsky今年早些时候会晤了Bogasari和Interflour的采购及物流部工作人员。

(从左至右) Derek Sliworsky、Joe Chan、N.K. Lee及Y.K. Lo。



前CWB总裁兼首席执行官Adrian Measner (右) 今秋在温尼伯会晤了Prima Ltd. 首席执行官Primus Cheng。Prima Ltd. 是斯里兰卡的主要制粉公司。



Derek还会晤了来自Prima Ltd. 的代表。从左至右为：顾问Daniel Wang、Derek Sliworsky及总裁兼首席执行官Primus Cheng。